

DOPLŇKY

Rošt:



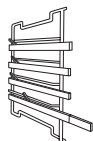
Odkapávací plech:



Hliníkový plech na sladkosti:



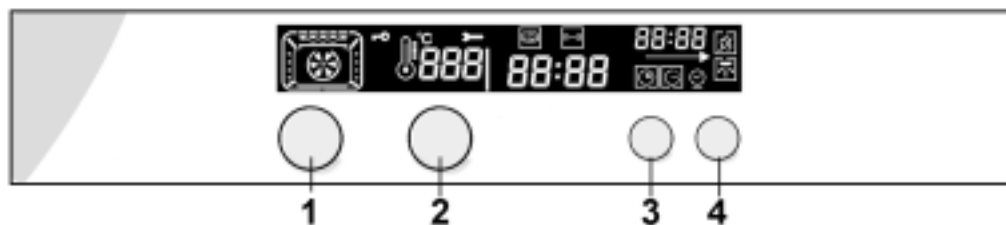
Vysunovací drážky:



Postranní katalytické panely:



OVLÁDACÍ PANEL



1. Volič zapnutí/vypnutí - volba funkcí
2. Volič ke změně předem zadaných hodnot (teplota, doba, stupně).
3. Tlačítko k potvrzení a volbě programu.
4. Tlačítko k volbě speciálních funkcí "Extra dozlatova" a "Ohříváč jídel".

Tlačítkové voliče

- Chcete-li volič použít, stiskněte ho uprostřed.
- Volič vyskočí.
- Otočte ho do požadované polohy.

Po skončení pečení vraťte volič do polohy **0** a stiskněte ho, aby opět zaskočil.

Tabulka funkcí trouby

Funkce	Č.	Přednastavená teplota	Nastavitelná teplota	Popis funkce
0 Vypnutá trouba	-	-	-	-
OSVĚTLENÍ	-	-	-	<ul style="list-style-type: none"> • Zapnutí vnitřního osvětlení trouby
DUÁLNÍ 35°/60°	2	35C - 60C	-	K udržení stálé teploty uvnitř trouby. <ul style="list-style-type: none"> • 35°: ke kynutí těsta, chleba a pizzy. • 60°: k udržení teploty hotových jídel a pečení. Doporučujeme použít první úroveň.
STATICKÁ	3	200C	50 °C - 250 °C	K pečení masa, ryb a drůbeže na střední úrovni. Troubu předehřejte na požadovanou teplotu pečení a jakmile se rozsvítí všechny kontrolky teploty, vložte jídlo dovnitř.
VENTILÁTOR	4	175 C	50 °C - 250 °C	K pečení moučníků na 2 úrovních. Troubu nemusíte předehřívat. Během pečení vyměňte polohu jídel.
TERMOVENTILÁTOR	5	160 C	50 °C - 250 °C	K současnému pečení i různých druhů jídla na více úrovních (např.: ryb, zeleniny, moučníků) bez vzájemného chuťového ovlivnění jednotlivých jídel. Volte vždy jídla, která vyžadují stejnou dobu pečení.
TURBOVENTILÁTOR	6	160 C	50 °C - 250 °C	K pečení na 2 úrovních (např.: velkých dortů, nákypů, dušené zeleniny, drůbeže nad 3 kg.). Troubu nemusíte předehřívat.
GRIL	7	3	-	Ke grilování malých kousků masa (krkovičky, ražniči, klobás) a osmažení chleba dozlatova. Funkci můžete nastavit na výkon od 1 do 5 (1 min. - 5 max.). Troubu asi na 3/5 min. předehřejte. Dveře trouby musí být při pečení zavřené. Pečete-li maso, nalijte do odkapávacího plechu trochu vody, abyste omezili výpary a stříkání tuku. Během grilování maso obračejte. K této funkci patří zapnutí otočného roštu (je-li jím model vybaven).
TURBOGRIL	8	3	-	K pečení velkých kusů masa (rostbífů, pečení). Funkci můžete nastavit na výkon od 1 do 5 (1 min. - 5 max.). Troubu asi na 3/5 min. předehřejte. Dveře trouby musí být při pečení zavřené. Pečete-li maso, nalijte do odkapávacího plechu trochu vody, abyste omezili výpary a stříkání tuku. Během grilování maso obračejte.
PIZZA/CHLÉB	9	-	P1- 300 °C P2- 220 °C P3- 220 °C	K pečení pizzy, chleba a koláčů.
BOOSTER	10	200C	50 °C - 250 °C	K rychlému zahřátí trouby. Při zahřívání se postupně rozsvěčují kontrolky teploty. Po dosažení nastavené teploty oznámí zvukový signál automatický přechod trouby k funkci STATICKÁ . Ideální k pečení masa, ryb a drůbeže.

TABULKA PRO GRILOVÁNÍ

JÍDLA	Funkce	Předhřátí (5 minut)	Úroveň zdola	Stupeň výkonu	Doba pečení (minuty)
Krkovičky	7	X	4	5	35 - 45
Kotlety	7	X	4	5	30 - 40
Klobásy	7	X	3 - 4	5	30 - 40
Ramínko	7	X	4	5	35 - 45
Ryby (řízky)	7	X	3 - 4	5	35 - 45
Kuřecí stehna	7	X	3 - 4	5	40 - 50
Ražniči	7	X	3 - 4	5	40 - 50
Žebírka	7	X	3 - 4	5	35 - 45
1/2 kuřete	7	X	3	5	45 - 55
1/2 kuřete	8	X	3	5	45 - 55
Celé kuře	8	X	3	5	60 - 70
Pečeně, vepřová, hovězí	8	X	2	5	60 - 70
Kachna	8	X	2	5	70 - 80
Jehněčí kýta	8	X	3	5	70 - 80
Rostbíf	8	X	3	5	50 - 60
Pečené brambory	8	X	3	5	50 - 60
Ryby (pražma zlatá, pstruh)	8	X	3	5	50 - 60

TABULKY PRO PEČENÍ

JÍDLA	Funkce	Předhřátí (10 minut)	Úroveň zdola	Stupeň Extra dozlatova	Teplota (°C)	Doba pečení (minuty)
MASO Jehněčí, kůzlečí, skopové	3	X	2	2	200	95 - 110
	5	X	3	2	200	100 - 110
	4	X	2	-	200	100 - 110
Pečeně (telecí, vepřové, hovězí) (kg. 1)	3	X	2	2	200	95 - 110
	5	X	3	3	200	100 - 110
	4	X	2	-	200	90 - 100
Kuře, králík, kachna	3	X	2	3	200	80 - 90
	5	X	2	3	190	80 - 90
	4	X	2	-	200	85 - 95
Krocan (kg. 4-6) + úroveň 3 zhnědnutí	3	X	1	3	200	160 - 180
	5	X	1	3	200	160 - 180
	4	X	1	-	210	180 - 190
Husa (2 kg)	3	X	2	3	210	100 - 130
	5	X	1	3	200	100 - 130
	4	X	2	-	200	100 - 130
RYBY (CELÉ) (1-2 kg) Pražma zlatá, mořský okoun, tuňák, losos, treska	3	X	2	1	200	45 - 55
	5	X	3	1	190	45 - 55
	4	X	2	-	200	50 - 60
RYBY (ŘÍZKY) (1 kg.) Mečoun, tuňák	3	X	2	2	200	40 - 50
	5	X	3	2	190	40 - 50
	4	X	3	-	200	40 - 50

Pozn.: Při pečení masa s funkcí Ventilátor a Statická doporučujeme zapnout i funkci Extra dozlatova se stupněm výkonu od 1 do 3.
Teploty a délky pečení jsou informační.

JÍDLA	Funkce	Předhřátí (10 minut)	Úroveň zdola	Stupeň Extra dozlatova	Teplota (°C)	Doba pečení (minuty)
ZELENINA Papriky a plněná rajčata	3	X	2	-	220	50 - 60
	5	X	2	-	200	50 - 60
	4	X	2	-	200	50 - 60
Pečené brambory	3	X	2	3	220	50 - 60
	5	X	2	3	200	50 - 60
MOUČNÍKY, CUKROVINKY apod. Kynuté dorty	3	X	2	-	190	40 - 50
	5	X	1	-	180	40 - 50
	4	X	2	-	180	40 - 50
Plněné dorty (sýrové)	3	X	2	-	190	80 - 90
	5	X	2	-	180	70 - 80
	4	X	2	-	180	80 - 90
Koláče	3	X	2	-	190	40 - 50
	5	X	2	-	180	40 - 50
	4	X	2	-	180	40 - 50
Závin	3	X	2	-	200	50 - 55
	5	X	1 - 3	-	200	50 - 55
	4	X	2	-	200	50 - 55
Sušenky	3	X	2	-	170	20 - 30
	5	X	1 - 3	-	200	20 - 30
	4	X	2	-	200	20 - 30
Krémové zákusky	3	X	2	-	180	35 - 45
	5	X	1 - 3	-	180	35 - 45
	4	X	2	-	180	40 - 50
Slané dorty	3	X	2	-	200	40 - 50
	5	X	2	-	190	40 - 50
	4	X	2	-	190	40 - 50
Lasagne	3	X	2	1	200	45 - 60
	5	X	2	1	200	45 - 60
	6	X	2	-	200	45 - 60
Dorty plněné ovocem např. ananasem, broskvemi	3	X	2	-	190	50 - 60
	5	X	2	-	190	40 - 50
	4	X	2	-	190	40 - 50
Pusinky	3	X	2	-	120	120 - 150
	5	-	1 - 3	-	120	120 - 150
	4	-	2	-	120	120 - 150
Pirožky	3	X	2	-	200	35 - 45
	5	X	1 - 3	-	190	35 - 45
	4	X	2	-	190	35 - 45
Bublanina	3	X	2	-	200	40 - 50
	5	X	2	-	190	45 - 55
	4	X	2	-	190	45 - 55